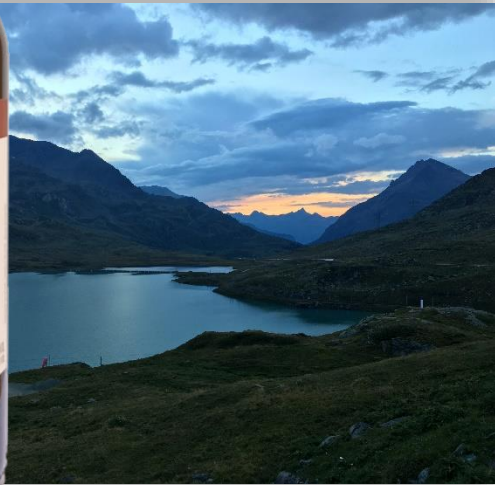


CASCINA
BONGIOVANNI



Barbera d'Alba DOC, Cascina Bongiovanni

Traubensorte: Barbera

Trinktemperatur: 17 – 19° C



Der Sonnenaufgang

Unfiltriert beende ich meine alkoholische Gärung in den Barriques, wo auch der Biosäureabbau stattfindet. Da reife ich lange auf meiner Hefe. Somit erhalte ich eine kräftige, granatrote Farbe und meine Säure und Tannine binden sich harmonisch. Nach etwa einem Jahr in der Holzfassreifung, ruhe ich im Stahltank, wo ich mich noch bis Ende des zweiten Jahres verfeinere. Zu guter Letzt werde ich in die Flaschen abgefüllt.

Trocken, samtig, mit einem langen Abgang werde ich von meinen Weinfreunden sehr geschätzt.

Mein fruchtiger, angenehmer Waldbeerengeschmack begleitet deine **reichhaltigen Mahlzeiten**, z.B **kräftiges Fleisch vom Kalb** bis hin zum **Bison** oder auch **rezenten Käse**, auf eine weiche Art.

Wie sagt man so schön? Gegensätze ziehen sich an!